

RÔTI DE PORC DE DIJON (6 personnes)

- 1 rôti de porc de 600 g environ
- 3 gousses d'ail
- Moutarde forte de Dijon
- 12 petites échalotes
- Crème fraîche épaisse
- Beurre

Piquer le rôti avec les gousses d'ail coupées en deux ou trois suivant leur grosseur.

Dans une cocotte, le faire dorer dans du beurre sur toutes les faces.

Quand il est bien coloré le retirer de la cocotte et le badigeonner avec la moutarde. Le remettre à cuire avec les échalotes. Laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure en le retournant de temps en temps.

Rajouter éventuellement de l'eau si tout le liquide est évaporé.

Retirer le rôti. Rectifier la sauce avec sel et poivre si nécessaire. Ajouter la crème fraîche selon votre goût.

Servir les tranches de rôti napper de la sauce avec les petites échalotes entières.

